

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешагаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на понедельник 30.03.2026 г.

Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Елицина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:  
Директор МАОУ «Беловская СОШ»  
Нешатаева Н.В.



Школьная столовая  
Меню на вторник 31.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский без сметаны	200
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:  
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»  
Нешатаева Т.В.



Школьная столовая  
Меню на среду 01.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	3,6	1,08	38,4	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано  
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»  
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая  
Меню четверг 02.04.2026 г.

Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано  
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»  
Нешагаева Д.В.



Школьная столовая  
Меню на пятницу 03.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винсгрет овощной)	60
1,92	4	6,8	78	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова